

ARMAND DE BRIGNAC

A.O.C. Champagne

El Armand de Brignac Demi Sec fue en su día una curiosidad compartida solo con los visitantes de la Maison en Chigny-les-Roses, Francia. El Demi Sec fue creado para brindar una expresión más dulce que combina a la perfección con las comidas más exóticas.



ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC

FORMATOS **0,75 L**

VARIEDADES

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

El vino Multi-cosecha está fabricado con el uso de varios vinos de varias añadas. Se compone de un 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay y 20% Pinot Meunier y pasa cinco años de maduración. Con una dosis más alta, de 33 gramos de azúcar por litro, el champán ofrece una nueva expresión de estilos de champán de la marca.

NOTAS DE CATA

Notas de caramelo inglés, pomelo, compota de frutas, dulce, membrillo y brioche. En boca es abundante, con frutas cítricas cristalizadas, miel y notas de moras. Las finas burbujas obtenidas tras los seis años de maduración hacen que se desarrolle un ligero dulzor.

MARIDAJE:

Marida perfectamente con foie gras, quesos o alimentos ligeramente condimentados. También combina bien con frutas exóticas y postres horneados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com